

FICHA TÉCNICA

PEZ ESPADA AHUMADO EN ACEITE

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	Xiphias Gladius.
INGREDIENTES:	Pez espada, aceite vegetal, sal, aroma natural y humo.
PRESENTACIÓN:	Tarrina / Uni/Caja: 80 g ☐ 12; 750 g ☐ 2; ☐ Precortado
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Lonchas de pez espada ahumado cubiertas de aceite vegetal.
COND. DE CONSERVACIÓN:	En refrigeración entre 0 y 3 ºC.
COND. DE TRANSPORTE:	En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y 5 ºC.
VIDA ÚTIL:	60 días en refrigeración.
MODO DE EMPLEO:	Producto listo para ser consumido.

Tarrina		Uni/Caja
80 g	☐	12
750 g	☐	2

☐ Precortado

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

ENVASE UNITARIO:

Envases de 80g.: Tarrina de plástico termosellada al vacío con estuche de cartón impreso retractilado.
Envases de 750g.: Tarrina de plástico termosellada al vacío con estuche de cartón impreso con tapadera plástica.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Láminas de pez espada ahumado cubiertas de aceite.
Color	Propio de la especie.
Aroma	Suave aroma a humo.
Sabor	Los matices de sal y humo se ven suavizados por el aceite vegetal.
Textura	Firme.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS y CONTAMINANTES QUÍMICOS:

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:
(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

Humedad		53,2	%
Grasa		14,6	%
Proteína		24,6	%
Cenizas		5,0	%
Hidratos de Carbono		2,3	%
Energía		239	Kcal/100g
Omegas	**3**	263	mg/100g
	6	350	mg/100g

PROCESO DE ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN:

Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado con sal seca y secado.
Posteriormente es ahumado con maderas nobles, loncheado y envasado en aceite vegetal.